ANNO TERZO - N. 21

SABBATO 24 AGOSTO 1844

FOGLIO SETTIMANALE

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

AGRARIA

Del modo di amministrare comodamente ed utilmente gl' Ingrassi.

(continuazione e fine)

Ecco per sommi capi esposte le dottrine professate dal Gazzeri che tanta luce spargono su questo importantissimo tema, e delle quali vengono in sussidio quelle emesse da Liebig, che danno alla cosa un nuovo interesse, inteso che sia come le une colle altre si leghino, lo che a prima giunta non ben si vede. Considera Liebig i letami come sostanze che non possono direttamente influire al nutrimento dei vegetabili, perchè colla scorta di ripetute ed esatte analisi degli escrementi egli è giunto a vedere, che l'azoto e il carbonio che questi costituiscono, sono di ben lunga lontani in quantità da quello che le piante richiedono e consumano per vivere; di più egli è giunto a stabilire che i letami non agiscono in verun modo per le loro parti organiche solubili in acqua, perchè tali principii passati anche nell' economia vegetabile vengono riespulsi senza avere provata alterazione veruna.

Abbattute in tal guisa due delle principali ipotesi sopra delle quali va fondato il vecchio edificio, le nuove speculazioni del Chimico Alemanno dimostrano lucidamente consistere tutta l'efficacia degli ingrassi nei sali e nelle materie minerali che sotto particolari forme entrano facilmente nella costituzione vegetabile, e sulla di lei economia agiscono come gli aromi nello stomaco degli animali stimolando le assopite forze vitali.

Da questo si può forse predire l'epoca in cui l'Agricoltura arriverà al medesimo punto a cui già ora è giunta la Medicina, e come questa amministra il solo principio attivo della China a vantaggio dell'uomo, dessa impiegherà invece dei conci, i sali o la sola parte attiva di essi.

Nè qui si limitano le nuove vedute di

Liebig, perchè egli guidato dal genio investigando le solite dottrine fisiologiche, le minaccia di ruina. Dimostra egli nell'*Humus* la sorprendente attività ad assorbire e direi quasi ad immagazzinare dall'atmosfera e ammoniaca e gaz acido carbonico, le quali sostanze egli ritrae anche dai corpi che vicini a lui vanno scomponendosi. Da questa *Cassa di risparmio*, per così dire, le piante colle radici loro sanno poi trarre i detti principii, che l'azione solare le ajuta poscia a scomporre, e ad assimilare. Di qui chiara vedesi la spiegazione di molti fatti che per l'innanzi restavano involti in misteriosa oscurità, e s'intende bene quanto preme che la scomposizione dei letami si faccia sotterra in contatto, e in vicinanza dell'*Humus*.

Il terriccio sarebbe inoltre per sè indistruttibile, e solo se ne esaurirebbero dalla vegetazione i principii che egli racchiude. Dal che emerge chiaramente il perchè i conci freschi appena amministrati alla terra poco o punto giovino alle piante vegetanti, mentre quelli che già provarono la fermentazione, e sono presso che ridotti in terriccio, mostrano tutta l'efficacia loro, perchè appunto come terriccio o *Humus* fertilissimo, s'introducono nel suolo dal quale le piante succhiano subito i contenuti principii nutrienti. Per tal mezzo pure si spiega come un riposo e un maggese dato ad un terreno già esaurito dalla vegetazione lo rende ferace di nuovo.

Col sussidio di queste dottrine facilmente si arriva a spiegare la facoltà che la calce e le altre materie alcaline posseggono, di accrescere momentaneamente la fertilità di un terreno, ma preparandogli poi una lunga sterilità, poichè l'acido ulmico che fa la base dell'*Humus*, di insolubile diviene per l'intervento loro solubile, e nello stato d'ulmati di calce o di potassa si discioglie nell'acqua, e quindi dalle piogge è sottratta alla terra poco a poco la migliore ricchezza che nel suo seno chiudeva. Così l'uomo spesso, per presto ed abbondantemente godere, si prepara la povertà.

Guidato dal piacere di far conoscere queste cognizioni tanto utili all'Agricoltura innestai qui quelle dottrine di Liebig che più dimostrano l'importanza del lavoro del chimico italiano. Giunto a questo punto non posso restare al desiderio di qui tener parola di alcune idee che sull'impiego ed economia degli ingrassi piacque al Marchese Ridolfi, mio maestro, di comunicarmi nelle sue Lezioni.

Queste sue vedute appianano la strada all'adozione degli stabiliti principii, e senza di esse a mio credere, e le vedute del Gazzeri, e le speculazioni del Liebig si rimarrebbero solo registrate nei fasti delle dottrine Chimiche senza però mai scendere ad arrecare vantaggi reali al pacifico e solingo Agricoltore.

Assai con ragione si scorge nell'amministrazione degli ingrassi non fermentati una serie di difficoltà ben grandi, e che meritano dall'Agricoltore diligente, e che ha l'occhio sopra l'insieme de' suoi interessi, d'esser ben ponderate.

Così mentre l'economia degli ingrassi vorrebbe ch'ei li consegnasse alla terra nel loro stato d'integrità, da un altro lato gli interessi economici nell'attuale sistema di coltura vi si oppongono, e l'economia delle piante che intendonsi di coltivare annualmente si oppone a questa sorta d'ingrassi, perchè non atti a soddisfare ai loro immediati bisogni; oltre a ciò le annuali concimazioni portando nel terreno materie vegetabili non ancora decomposte, impediscono colla loro presenza il lavoro di alcuni arnesi perfezionati, come erpici, seminatori ec. Finalmente l'Agricoltore che segue l'attuale avvicendamento, che va quasi mancante affatto di piante sarchiate, si troverà nella triste condizione di vedere rapidamente coperto il suo campo di male erbe per i semi arrecativi dal concio non fermentato; e nella calda stagione, e nella molto umida avrà un potente nemico nella numerosa famiglia degli insetti che andranno distruggendo le sue raccolte. Per tal guisa la forza fertilizzante e concentrata ne' suoi terreni coll'adoperare i letami non fermen-

tati andrà in molte maniere combattuta da mali secondari. Tutte queste circostanze ed altre molte che per amore di brevità qui tralascio di enumerare, corsero subito alla mente del mio Maestro che tosto che ebbe conosciuto il male, ne additò il rimedio ch' ei tutto a ragione fa dipendere dall'adozione di un buon avvicendamento. E qui poichè le sue parole stesse posso riferire, il fo col massimo de' piaceri, nella dolce speranza ch' ei saprà perdonarmi una tale libertà; perchè quali parole più efficaci delle sue possono esservi a sostegno di queste dottrine, quali più care per me che quelle dello stesso mio Maestro?

„ Nulla di più vero di quanto dice Dombasle mostrando la concatenazione che passa fra le pratiche agrarie anche laddove sono stabilite sulla semplice consuetudine e se anche si voglia sull'empirismo. Osserva che in qualunque Provincia se vogliasi indurre una riforma in una delle faccende rustiche fondamentali tutto l' edifizio crolla, e si può preparare a doverlo tutto ricostruire. Così avviene nel caso nostro, e quando si vogliano sostituire i letami indecomposti e recenti ai fermentati, vedremo che non sarà più compatibile l' avvicendamento seguito, e che converrà mutare anche il sistema di lavorare la terra. Infatti non ogni anno, e ad ogni campo sarà utile e nemmeno possibile applicare i letami intieri, come i contadini sogliono fare dei ben decomposti; e per sotterrarli di continuo nel terreno a mano a mano che si ottengono bisogna seguire un tale avvicendamento che lasci sempre del terreno a disposizione per questo, e bisogna trattarlo con tali strumenti onde l' importante scopo di ben sotterrare il concime si ottenga realmente. Inoltre non bisogna essere nel caso di dovere comprare i letami, perchè quelli non si troverebbero nello stato d' integrità desiderata, ma bisogna nutrire tal quantità di Bestiame sul proprio fondo da somministrarci la copia di concimi occorrenti; ed anche per questo fine bisogna che l'avvicendamento sia calcolato in un modo da darci il nutrimento occorrente per quel bestiame.

Credo bene d' avvertire che la pratica sempre ragionevole di adoperare i concimi non decomposti è poi più o meno utile secondo la natura delle terre delle quali ci dobbiamo occupare, e secondo l' indole dell' avvicendamento che dobbiamo seguire. Le quali due cose non possono mutare a nostro capriccio, ma sono quanto alle prime una fisica necessità, e quanto alle seconde una necessità economica. E per non lasciare un gran vuoto a questo proposito, dirò che negli avvicendamenti, che quasi tutti si raggirassero su piante cereali, ed escludessero quelle sarchiate e specialmente le tuberose o in generale a radici *eduli e le crucifere*, l' uso de' concimi non decomposti mi sembra difficilmente conciliabile colle esigenze dell' arte; e dove le praterie e i foraggi erbacei occupano nell' avvicendamento uno spazio considerabile, reputo utilissimo durante questo periodo l' uso de' concimi liquidi o pulverulenti, riserbando sempre i letami grossi e non decomposti per l' epoca del rinnuovo, o per quella nella quale ricorressero delle sarchiate dentro il giro dell' avvicendamento».

Ecco in queste poche parole la guida dell'Agricoltore, ecco il facile metodo che egli abbraccierà qualora abbandoni il letargo che lo fa tenace delle vecchie e viziose pratiche, e quando una volta si ricordi della sentenza, che l' inerzia ed il riposo sono leggi di morte per lui.

Pertanto eccomi condotto al termine di questo qualsiasi mio lavoro, in cui dalle teoriche dottrine scesi alla pratica, la felice adozione della quale nel Podere modello sperimentale di Meleto sanzionò nel modo il più evidente la verità delle emesse dottrine.

Guastalla 3 Febbrajo 1844.

CARLO PARALUPI
Già Alunno a Meleto.

LEZIONI ELEMENTARI

DI BOTANICA POPOLARE

Esposte in forma di Dialogo tra un Erbolajo ed il Maestro.

Ogni qualvolta vediamo qualche nuovo collaboratore concorrere all' opera e nello spirito con cui è compilato questo Giornale, proviamo un gran piacere, e maggiormente grande quando il nuovo collaboratore è un Sacerdote. Abbiamo avuto negli anni decorsi, e in questo che corre, nomi rispettabili di Parrochi che vennero a deporre le loro osservazioni, o a dettare i loro suggerimenti, e noi dobbiamo loro molta e sincera gratitudine. Ora viene a porgere la parola piena di sapienza l'Ab. Brumati, uomo riverito da quanti lo conoscono, e dai scienziati specialmente coi quali si trova in continua corrispondenza. I suoi studj sono principalmente rivolti alla botanica, studio amenissimo e pieno di diletto, trascurato anche troppo dai nostri possidenti, i quali perfino ignorano, non dico di tutti ma certo dei più, il linguaggio che tanto interessa per intendere e farci intendere. L'Ab. Brumati che si trova in circostanze particolari per esser ogni giorno interrogato dagli erbolaj sulla conoscenza delle piante, ha cercato di rendere famigliare il linguaggio botanico di cui tanto ne abbisogna l' agricoltura; e ciò fece con un parlar umile, e quale conviensi fra un Maestro e un giovine Erbolajo. Lode quindi ad esso è dovuta per essersi fatto maestro non vanitoso o superbo, ma umile e sapiente, e che crede dovere ed officio del suo ministero porgere la parola istruttiva al misero ignorante, perchè si educhi e s' instruisca nell' arte che professa! Quanto sarebbe a desiderarsi che altri sapessero e volessero imitare il di lui nobilissimo esempio, anzichè perdere il loro tempo prezioso in vanità, e in misere diatribe che a nulla valgono, mentre che turbano l' armonia e quella concordia ch' è tanto desiderabile e senza della quale ogni ordine si rompe e si distrugge! G. B. Z.

INTRODUZIONE

ERB. Servitor suo Signor Maestro!

M. Addio quel Giovine! che buone faccende?

ER. Scusi la prego. Ella mi mostra con tanta bontà le erbe che mi vengono ordinate, che vorrei pregarla d' insegnarmi a conoscerle e trovarle da me solo con qualche libro, che si compiacesse di suggerirmi.

M. La cosa è difficile. Se però sapete un poco leggere e scrivere, ed avete buona e ferma volontà, potremo ingegnarci di arrivarvi.

ER. Sì, Signore; so un poco leggere e scrivere, ed essendomi dato il coraggio di venirla a disturbare, può imaginarsi se ne ho volontà?

M. Sapete voi che la più gran difficoltà, la quale spaventa la massima parte di quelli che si mettono a questo studio, e lo fa abbandonare, è quella d' impararne il linguaggio?

ER. Bisogna dunque imparar un linguaggio! Ma quale?

M. Quello della scienza. Dovete sapere, che ogni scienza, anzi che ogni arte ben anco ha il suo linguaggio particolare. Avete mai osservato un calzolajo al suo banco? Quanti nomi di calzamenti diversi, di pelli, di punti, d' istrumenti non deve egli sapere per vestir un sol piede; giacchè se fa anche un pajo di scarpe o di stivali, l' uno si fa come l' altro? Che se tanti nomi occorrono per far scarpe e stivali, quanti non vi vorranno per descrivere e conoscere un tal numero di piante, che sono anche nel solo nostro paese?

ER. Verissimo: come si può far dunque?

M. Se avete ferma volontà faremo appunto come fa il garzone del calzolajo. Come impara egli quei nomi? Col maneggiar nominando gli strumenti, le pelli, e col far quei punti, non è vero? Così faremo anche noi, maneggiando le piante imparerete, per così dire senza accorgervi il linguaggio. Convien però premettervi alcune disposizioni preliminari.

ER. Mi piace molto quest' idea. Ma quali sono queste disposizioni?

M. È principalmente indispensabile di metter in ordine le cose, che si vuol imparar a conoscere, disponendole in modo, che non possano confondersi tra esse, nè con tutte le altre del mondo.

ER. Va benissimo. Ma come metter in ordine tante cose?

M. Sentite: Supponiamo che un vostro fratello parta con un numerosissimo esercito; come potreste far giungere a lui una vostra lettera? Dirigendola al tal reggimento, tal battaglione, tal compagnia ed al tale dei tali, la lettera giungerebbe appunto a lui. Così faremo noi: divideremo le cose in *Regni*, in *Classi*, in *Ordini*, in *Generi* ed in *Spezie* fin che si arrivi alla cosa che vorremo conoscere.

ER. Ottimamente. Ma vi vorrà molto studio per ordinar così tante gran cose, che sono nel mondo.

M. Coll'osservazione si fa tutto. Osservo, per esempio, state ben attento, che tutte le cose, o sono morte, che non nascono, non crescono, nè si movono, e queste formano il *Regno Minerale;* o sono vive, che nascono, crescono, ma non possono volontariamente moversi, e costituiscono il *Regno Vegetale;* o finalmente sono vive, che nascono, crescono e possono volontariamente moversi, e compongono il *Regno Animale.*

ER. Bellissima e chiara è questa divisione!

M. Vediamo pertanto se l'avete ben intesa. A qual dei tre regni appartengono il vostro cane, questo orologio, e le erbe che volete imparar a conoscere?

ER. Il cane appartiene al regno animale, l'orologio al minerale e le erbe al vegetale.

M. Avete preso un granchio sull'orologio, che come il cane pur si move, perchè altrimenti non segnerebbe le ore.

ER. Non Signore: perchè l'orologio si move in forza della molla, e finchè questa si rimette al suo luogo, ed il cane si move quando e come vuole.

M. Bravo! Coraggio, e spero che riusciremo a qualche cosa.

ER. Perdoni la prego: lo Speziale che mi manda a Lei, perchè m'insegni a trovar le erbe, mi diceva: quel Maestro di Ronchi sa ben la botanica sapete. Vorrebbe far il piacere di dirmi che cosa sia questa botanica?

M. Vi servo subito. La *Botanica* è quella che insegna a conoscere e distinguere le piante; che tratta della vita, della nutrizione e propagazione, degli usi e delle virtù delle medesime.

ER. È propriamente quello che desidero d'imparare! Ho un orticello, ed alcuni campi in affitto, acquistando queste cognizioni potrò meglio coltivarli, e chi sa che, imparando qualche cosa, non potessi col tempo diventar ortolano, o gastaldo, od altro? Se mi permette tornerò dunque domani mattina.

M. Venite pure, e faremo una prima lezione.

LEZIONE I.

Della Pianta e delle principali sue parti.

ER Ben levato Signor Maestro!

M. Bravo! Siete venuto per tempo, segno che avete volontà d'imparare, e giacchè m'avete trovato qui in orto faremo la lezione colle piante alla mano. Prendete dunque un'erba, che cominceremo dall'esaminarla per distinguerne le parti.

ER. Son pronto: eccone una.

M. La conoscete?

ER. Sì, è una rosa, di cui lo Speziale m'ha ordinato le foglie.

M. È poi veramente un'erba? Anzi quando vi raccomandano i fiori di Tiglio, li trovate voi tra le erbe?

ER. Veramente no: perchè li ho raccolti sopra un grande Albero, che noi chiamiamo *Tei.*

M. Vedete dunque che la parola erba non abbraccia tutte quelle cose, che bramate d'imparar a conoscere.

ER. È pur troppo vero. Qual sarà dunque la parola che comprenda tutte queste cose?

M. La parola *Pianta,* che abbiamo usata parlando della botanica, ed è il nome generico d'ogni sorta di vegetabili, siano alberi od erbe. Seguitando pertanto colle divisioni vedrete che arriveremo a ben distinguere le diverse sorta di piante, che v'occorre di conoscere.

ER. Ma Ella mi farebbe un gran piacere dettandomi queste divisioni, perchè possa più facilmente tenerle a memoria.

M. Facciamo pure come vi piace. Scrivete dunque.

I. *Erba* è quella che, composta di sostanza molle, carnosa o membranacea, nasce e perisce entro l'anno con tutta la radice, come il *Basilico,* il *Formentone* il *Saraceno;* o la cui radice, perito il gambo, si conserva in terra per riprodurlo l'anno seguente, come il *Giglio,* la *Viola,* la *Gramigna.*

II. *Suffrutice* dicesi quello che, partecipando dell'erbaceo e del legnoso, maturati i semi, cade il gambo, e la pianta si mantiene tutto l'anno in una piccola altezza per riprodurlo l'anno venturo, come l'*Assenzio,* il *Timo,* la *Salvia.*

III. *Frutice* o *Arbusto* si chiama quello che è legnoso, e da una sola radice getta più fusti, portanti occhi o gemme, e men alti dell'albero; come il *Fusaggine,* il *Ribes* e la *Rosa,* che avete qui portata.

IV. *Albero* denominasi quello che è legnoso, e s'alza a più grande altezza con tronco e rami provisti di gemme, foglie e fiori, come il *Pero,* il *Moro,* l'*Olmo,* il *Cipresso.*

ER. Questa divisione era propriamente necessaria per distinguere tante cose, che noi siamo soliti di confondere insieme.

M. Mettete giù ora la carta, e girando

per l'orto rispondete alle mie domande. Che cosa è questo, ed a qual divisione appartiene?

ER. È un Fico, ed appartiene agli *Alberi*, perchè è legnoso, e molto si alza con rami, foglie e frutti.

M. E questi?

ER. Sono Fagiuoli, e spettano alle *Erbe*; poichè nati in primavera si vedono già disposti a perire.

M. Come chiamate le pianticelle che circondano quest' ajuola?

ER. Garofolini da noi detti *Parigini*, e devono essere *Suffrutici*, poichè fanno in primavera gambi e fiori, che caduti, le piante restano così basse in tutto il restante dell' anno.

M. Che vi pare di quelle piante colà in ispalliera?

ER. Sono Ribes ed Uva crespina, che hanno più fusti sopra una radice, nè si alzano mai più che tanto, onde saranno *Arbusti* o *Frutici*.

M. Ditemi anche questa. Conoscete quelle cosette bianche lì su questo letamajo?

ER. Sì, sono funghi, e certamente sono vegetabili, perchè ne vedo di piccoli appena nati, di grandi e di vecchi, che già cominciano a marcire. Non saprei dire però se possano chiamarsi erbe od altro.

M. Lasciamo per ora questa difficoltà da sciogliersi a suo tempo. Fermiamoci ora sotto questo Pero e nominatemi una per una tutte le sue parti.

ER. Eccomi pronto. Questo intanto è il tronco.

M. Piano un poco. Bisogna cominciar dalle fondamenta perchè l' edifizio regga in piedi. Non v'ha altro sotto il tronco?

ER. Sì, fallava, v' è la radice, poi il tronco, e sopra i rami colle foglie e coi frutti.

M. Meno male. Ma non ricordate che sia stata altra cosa ove ora sono i frutti?

ER. Sì, mi sovvengo, che erano i fiori.

M. Or bene, staccate un ramoscello del pero, ed osservate bene se vedete qualche altra cosa, che non avete qui nominata.

ER. Osservo appunto gli occhi, o le gemme, che abbiamo indicati parlando degli Alberi, e degli Arbusti.

M. E sono parti interessanti, perchè come vedremo in seguito custodiscono e difendono i primordj, o gli embrioni delle foglie dei fiori e dei rami. Ma vi pare, che le foglie, i fiori ed i frutti siano sempre immediatamente attaccati al fusto, od ai rami, come vediamo qui le foglie dell'Insalata, i fiori della Spinace ed i frutti dell' Armellino?

ER. Non Signore: perchè hanno per lo più una spezie di coda, che noi chiamiamo *manico* o *picòlo*.

M. Sappiate pertanto, che, per non confonderli, quel manico delle foglie si chiama *Picciuolo* o *Peziolo*, e quello dei fiori e dei frutti, dicesi *gambo*, più comunemente *Peduncolo*. Nominatemi ora una per una tutte le parti principali della pianta che abbiamo indicate.

ER. Va bene anche questo per richiamarle, ed averle più pronte alla memoria. Sono dunque la *Radice*, il *Tronco*, i *Rami* colle *Gemme*, le *Foglie* col loro *Picciuolo* o *Peziolo*, i *Fiori* col loro *Gambetto*, ed i *Frutti* col *Peduncolo*.

M. Bravo via. Se verrete domani parleremo delle parti accessorie, che non si trovano in tutte le piante; ma ch' è pur necessario di conoscere per la determinazione di esse.

ER. Se verrò? Senza dubbio; perchè molto mi piacciono queste belle e chiare divisioni. Servo suo. (*Sarà continuato*)

VARIETÀ

ENOLOGIA

(continuazione e fine)

Ne' migliori trovo gli argomenti da lui esposti e l'esempio citato di quanto si fa nel Ducato di Modena intorno alla coltivazione della vite. Tale esempio torna a danno di quanto egli vuol sostenere. È egli vero che nel Modenese si fanno tre vendemmie su quei ceppi appoggiati agli alberi dove occorrono *scalee lunghe metri 7* per raccoglier l' uva? che la prima uva raccolta dà un vino piuttosto cattivo, la seconda una qualità un pò migliore, e che infine per ottenere la qualità desiderata bisogna lasciare, per così dire, appassire l' uva rimanente sul ceppo fino ad autunno bene inoltrato, e che di questa terza vendemmia soltanto si ricava quel vino *Labrusca* che deve il suo nome alla qualità d' uva che lo produce? Poichè secondo il sig. Cagnoli, il sistema di piantagione appoggiato agli alberi è tanto vantaggioso, perchè non lasciano tutta l' uva, che il ceppo ha prodotto, fino ad autunno inoltrato? Poco timore certo si dovrebbe avere che all'altezza di 7 metri venisse derubata, ... e d' altronde si avrebbe con minor spesa e disturbo una quantità maggiore di vino buono!! perchè

dunque non si opera in quel senso? perchè la natura ha delle leggi che non si possono distruggere e che l'ignoranza sola le trasgredisce? Ne avviene adunque che la grande quantità di frutto prodotto dal ceppo non potendo la maggior parte nutrirsi e maturar bene, si raccoglie l'uva sovrabbondante per non vederla guastare, e così s'impiega tre volte un tempo prezioso e si spende danaro per aver un ricolto di vino un terzo buono e due terzi cattivo.

Ciò accade nel Modenese e in quegli altri luoghi dove è in uso un tal sistema di coltivazione, e ch'io chiamerò di *non coltivazione*, dove cioè si riscontrano sul ceppo tre qualità ossia tre gradi ben distinti di nutrizione e di maturità.

Di qual peso poi è l'esempio citato dal sistema eseguito nel modenese ed altrove in confronto di quello usato nel rimanente dell'Europa vignicola? perchè si trova oggidì sistemi di coltivazione così diametralmente opposti nei paesi che dai Romani pare abbiano ricevuto l'introduzione della coltura della vite? Forse si troverebbe la ragione nella qualità del terreno, nel clima, nella varietà delle stagioni? Ma l'Italia giace all'estremità meridionale dell'Europa, più che la Francia, e a pari colla Spagna e Portogallo; essa possiede inoltre un suolo ed una esposizione delle più favorevoli alla coltura della vigna. Quale è adunque la ragione per cui la quantità dei vini buoni, non è in queste provincie, in proporzione conveniente coi cattivi vini? Perchè questo ramo di commercio è insignificante in proporzione di quello che potrebbe essere, se i vini avessero le qualità perfette che dovrebbonsi ragionevolmente attendere dai prodotti di un suolo così buono e d'un clima sì favorevole?

La ragione è questa: che qualunque sia la fertilità del suolo e la sua esposizione, i ceppi alti e molto legnosi danno una quantità prodigiosa di frutto, che non è in rapporto colla forza del piede che lo produce; i sughi nutritivi non possono essere tanto abbondanti, nè avere la qualità necessaria per fornire buone uve; specialmente se quel ceppo è già spossato dalla vicinanza di un albero più vigoroso di esso, e se la terra su cui è il ceppo piantato non è mossa dall'aratro e mondata dalle piante parassite che nuocono alla vegetazione.

Giova ripetere che la quistione di sapere se sia preferibile uno piuttosto che un altro sistema di cultura, per ora non interessa il possidente . . . perchè dal sistema presente ne risulta una sovrabbondante quantità di vino che gli rimane di peso .... Le sue viste devon esser rivolte verso il modo di trovare lo smercio, procurandosi e creandosi al pari degli altri stati vignicoli relazioni sui mercati del mondo.

Le provincie venete hanno tutti gli elementi che occorrono per ottenere, con un pò di attenzione, dei vini buoni all'esportazione; e quando dall'introduzione all'estero dei loro vini ne risulterà un utile e il loro vero tornaconto, allora sapranno questi possidenti quanto quelli degli altri paesi cambiare e modificare la loro coltivazione.

Il sig. Cagnoli sembra che lasci travedere la necessità pei possidenti di occuparsi a fare dei *vini di bottiglia*, acciocchè possano gl'Italiani rendersi indipendenti dal contributo annuo dei vini forestieri. E noi non possiamo che lodare una tale idea, la quale certo sarebbe indizio di un vero progresso. Ma quand'anche i possidenti sapessero fare i vini liquori in modo di non più abbisognare di quei forestieri, e che potessero fabbricarne ben anco per spedire negli altri paesi, sarebbe per ciò sciolto il problema per l'Agricoltura? Mai no: poichè qual cosa si farebbe della quantità maggiore che rimane ogni anno invenduta, o si vende a vilissimo prezzo?

Certo se la Francia non avesse altre risorse e altri mezzi di smerciare i suoi prodotti vignicoli che l'esportazione di qualche milione di bottiglie; se dai porti di Marsiglia, Cette e Bordò non partissero quantità ragguardevoli di vini in botte, che vanno ad alimentare il Nord dell'Europa dalla Manica al Baltico d'una parte, e nell'America e nell'Indie dall'altra, cosa farebbero i possidenti dei 40 milioni di ettolitri di vino (circa 60 milioni di mastelli padovani), che si raccolgono ogni anno?

Ammesso pure che i possidenti italiani giungano ad ottenere dai loro vignetti vini di lusso, ciò che non solo è possibile, ma anzi certo, sarà per questo possibile sottrarsi dal tributo dei vini esteri? Io non lo credo, poichè veggo che nella Francia stessa, rinomatissima pe' suoi vini, non si potè impedire che l'introduzione dei vini di Spagna, del Portogallo, del Reno, dell'Ungheria, ec. vadano ad ornare le mense dei consumatori! Pur troppo tutti il veggono, e tutti lo sanno che negli articoli di gusto e di lusso a tutti i popoli piace l'illusione, la novità, nè si pregia se dall'estero non viene: così vuole la moda, e così va il mondo !!

Conchiuderemo col dire che i principj enologici professati dal sig. Cagnoli, considerati ne' loro rapporti coll'economia rurale e commerciale, renderebbero poco invidioso l'avvenire dei possidenti italiani; però attenderemo qualche cosa di meglio dalla sua promessa fatta nella sua lettera, dove dice, ch'ei *si vuole occupare di enologia, e con maggiori dettagli se il tempo non gli mancherà*. Auguriamo di buon cuore ozio e salute al sig. Cagnoli, onde non ci privi di queste nuove osservazioni, in cui probabilmente c'insegnerà con nuovi metodi *quella perfezione di sistemi così d'istruzione che d'esecuzione come si avrebbe diritto di avere in Italia.*

Frattanto ritorno alle mie occupazioni, le quali non avrei per certo trascurate per brevi momenti onde sostenere una polemica sull'enologia, se non si fosse trattato del mio proprio decoro; ricordandomi col nostro vecchio Lafontaine:

Qu'il est bon de parler et meilleur de se taire
Mais tous deux sont mauvais, alors qu'ils sont outrés.

Aggradisca la profonda stima colla quale ec.

D. Goudard.

Noi pure desideriamo di fare alcune osservazioni intorno a queste male concepite Società Enologiche, che cominciano sempre con un rumore grandissimo, e vanno poscia illanguidendosi e muoiono per tisichezza, e soventi colle beffe e col danno degl' incauti che si lasciarono adescare a irragionevoli promesse.

Cosa si cerca in una Società enologica? di vendere con sicurezza e col tornaconto il prodotto de' nostri vignetti. Ora per ottenere commerciabili i nostri vini richiedesi forse una riforma nella operazione della vinificazione, o possono esportarsi quali ora si fanno? Quali ora si fanno i più non sono commerciabili. Che si ha dunque di fare? Migliorarli.

Ma intendiamoci bene su questa parola *migliorare*, la quale presso alcuni equivale a far cangiar natura ad un vino. Per migliorare noi intendiamo di assicurare ai nostri vini, anche di qualità infima, la proprietà di preservarsi sani per molti anni, e di resistere ai viaggi di terra e di mare, onde rendere il nostro prodotto commerciabile, ciò che ora non lo è se non per breve tempo, e per corte distanze. Ogni vino adunque può essere migliorato, cioè può esser ridotto in tale stato da poter esser negoziabile senza che trasportandolo si guasti, conservando tutte le sue speciali particolarità dipendenti dal suolo, dall' uva, e dal clima in cui vien fatto. Un vino padovano non potrà esser altro che un buon vino padovano, ma non mai somigliare quello della Sicilia, o della Francia, o della Spagna; e chi vuol tentar a far ciò getta tempo e danaro, inganna sè e gli altri.

Con questo scopo si era formata la Società enologica in Padova diretta dal Cav. Peres; e perchè non si avesse a tentare speculazioni ardite fu fatto dal sig. Goudard un primo saggio pella conservazione dei vini padovani. La Società somministrò 200 mastelli di vino raccolto nel 1840, ed era questo d' infima qualità. L' operazione del sig. Goudard è riuscita, non importa che commissioni speciali non sieno state stabilite per informarsi del suo operato, tutti possono convincersene, il vino esiste; ma la Società ha fatto male di non mandare i campioni oltremare e oltremonti dove si dovea cercare i giudici di questi nuovi vini, anzichè affidarsi al giudizio dei nostri palati che in generale non soffrono i vini alcoolizzati, nè i bouquet artificiali.

La Società enologica padovana avea bene incominciato facendo delle esperienze, ma dovea, per coglierne il vero merito, proseguirle, e assicurarsi se i suoi vini sarebbero stati bene accolti al di fuori. Egli sembra invece che gli azionisti abbiano creduto di poter fare coi vini padovani il Bordò, il Moscato e che so io, mentre l' enologo francese prometteva di dar vini che potessero sostenere i lunghi viaggi senza guastarsi, e quindi renderli commerciabili, ciò che forma anche la base del progetto del sig. Casato.

Da questa indolenza della Società enologica padovana ne son derivati danni gravissimi, essendo che si è messo maggiormente in discredito le Società enologiche, facendo credere ai tristi effetti che provarono gli azionisti per le cure dell' enologo francese. Ma quali tristi effetti ne derivarono mai, e quali potevano provenire agli azionisti per il vistoso capitale?

Oh la Società ha da piangere veramente su d' una grave perdita, rovinosa per molti!!.. Ma questo benedetto capitale, ossia questi 200 mastelli di vino sono tuttora ne' magazzini, e sono affidati al sig. Goudard; perchè mai la società, o la Direzione che la rappresenta, lasciò tutto in abbandono, non pensando nemmeno alla dignità del nome assunto? perchè non pensò alla vendita, onde far fronte alle spese incontrate? perchè non mandò fuori i campioni onde confrontarli, ritornati che fossero dai loro viaggi, col vino rimasto per vedere se aveano acquistato o peggiorato? perchè non tentare se potevano avere uno smercio? perchè tanto avvilimento prima di cominciare la speculazione? Noi certo maravigliamo non poco che nulla siasi fatto, e che si abbia abbandonato con tanta noncuranza e sbadataggine un' esperienza che poteva e doveva esser madre di molti onesti e plausibili vantaggi.

G. B. Zecchini.

GHERARDO FRESCHI compil.

AVVISO

Sono invitati quelli fra i nostri Associati, che ancor non avessero pagato la loro associazione, a voler rimetterci l' importo franco di spese, diretto alla *Tipografia e Libreria dell' Amico del Contadino in San-Vito al Tagliamento.*

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO